+48 71 361 20 61 www.hotel-slask.pl restauracja@hotelslask.pl



Wigilia firmowa

Hotel Śląsk

ul. Oporowska 60, 53-434 Wrocław



Świąteczne spotkania przy wspólnym stole

Czas przedświąteczny to idealny moment, aby podziękować swoim pracownikom za wspólnie spędzony rok. To również doskonała okazja do integracji zespołu podczas Wigilii Firmowej. Proponujemy kompleksową organizację Firmowej Wigilii, aby dla każdego z Gości był to moment wyjątkowego spotkania, szczerej rozmowy i chwilą odpoczynku.











Zapewniamy:

- podstawową dekorację stołów i sali,
- profesjonalną obsługę,
- opłatek dla uczestników,
- nastrojową muzykę świąteczną,
- przystrojoną choinkę.

Na życzenie:

(za dodatkową opłatą)

- fotograf,
- prezenty dla gości,
- Święty Mikołaj,
- muzyka na żywo,
- profesjonalna dekoracja stołów.



Menu tradycyjne nr 1

155 zł/os

ZUPA

- Barszcz czerwony, uszka z grzybami,

OBIAD SERWOWANY (1 danie do wyboru)

- Dorsz filet w cieście piwnym,
- Polędwiczka wieprzowa,
- Placki z cukinii

Puree ziemniaczano-dyniowe, surówka z marynowanej rzepy, pora i gruszki, sos grzybowy.

DESER SERWOWANY (1 do wyboru)

- lody waniliowe z herbatnikami, bitą śmietaną, likierem Baileys i posypką czekoladową.

NAPOJE

- Soki, woda, kompot z suszu,
- Bufet z kawą i herbatą







Menu tradycyjne nr 2

190 zł/os

ZUPA
(1 do wyboru)

- Barszcz czerwony z uszkami,
- Rybna z ziemniakami,
- Grzybowa z zacierką.

OBIAD
(podany na półmiskach)

- Dorsz filet w cieście piwnym,
- Polędwiczka wieprzowa z grilla.
- Puree ziemniaczano-dyniowe.
- Pierogi z kapustą i grzybami.
- Krokiety z serem i pieczarkami.
- Surówka z marynowanej rzepy, pora i gruszki
- Kapusta z grochem.
- Ćwikła z chrzanem.

DESER
(podany w bufecie)

- Makowiec z lukrem,
- Sernik wiedeński,
- Brownie czekoladowe.

NAPOJE

- Soki, woda, kompot z suszu,
- Bufet z kawą i herbatą







Menu tradycyjne nr 3

250 zł/os

ZUPA
(1 do wyboru)

- Barszcz czerwony z uszkami,
- Rybna z ziemniakami,
- Grzybowa z zacierką.

OBIAD
(podany na półmiskach)

- Dorsz filet w cieście piwnym,
- Polędwiczka wieprzowa z grilla.
- Puree ziemniaczano-dyniowe.
- Pierogi z kapustą i grzybami.
- Krokiety z serem i pieczarkami.
- Surówka z marynowanej rzepy, pora i gruszki
- Kapusta z grochem.
- Ćwikła z chrzanem.

DESER
(podany w bufecie)

- Makowiec z lukrem,
- Sernik wiedeński,
- Brownie czekoladowe.

NAPOJE

- Soki, woda, kompot z suszu,
- Bufet z kawą i herbatą

ZIMNE ZAKĄSKI

- Mięsa pieczone (schab ze śliwką, boczek sous-vide, szynka w miodzie).
- Sałatka żydowska.
- Śledź w śmietanie.
- Ryba po grecku.
- Tatar z wędzonego łososia w kruchym ciasteczku.
- Galareta drobiowa.
- Pasztet z grzybami.
- Pieczywo jasne i ciemne.





Menu tradycyjne nr 4

295 zł/os

PRZYSTAWKA
(1 do wyboru)

- Tatar z suszonego pomidora,
- marynowana cukinia, grzanka żytnia, szczypiorek,
- Pieczony burak marynowany
- w pomarańczy, ser pleśniowy, sos mango-chilli.

ZUPA
(1 do wyboru)

- Barszcz czerwony z uszkami,
- Rybna z ziemniakami,
- Grzybowa z zacierką.

OBIAD
(podany na półmiskach)

- Dorsz filet w cieście piwnym,
- Karp (dzwonek) z krążkami cebulowymi,
- Polędwiczka wieprzowa z grilla,
- Puree ziemniaczano-dyniowe,
- Pierogi z kapustą i grzybami,
- Krokiety z serem i pieczarkami,
- Makaron z makiem i bakaliami,
- Surówka z marynowanej rzepy, pora i gruszki
- Kapusta z grochem.
- Ćwikła z chrzanem.

DESER
(podany w bufecie)

- Makowiec z lukrem,
- Sernik wiedeński,
- Brownie czekoladowe.

ZIMNE ZAKĄSKI

- Mięsa pieczone (schab ze śliwką, boczek sous-vide, szynka w miodzie).
- Sałatka żydowska.
- Śledź w śmietanie.
- Ryba po grecku.
- Tatar z wędzonego łososia w kruchym ciasteczku.
- Galareta drobiowa.
- Pasztet z grzybami.
- Pieczywo jasne i ciemne.

CIEPŁA KOLACJA W BUFECIE
(1 do wyboru))

- Barszcz biały z kiszoną kapustą i żeberkami,
- Bigos staropolski z kiełbasą i śliwką.

NAPOJE

- Soki, woda, kompot z suszu,
- Bufet z kawą i herbatą



















Zapraszam do kontaktu

Wojciech Kuc

manager restauracji

+48 786 244 467

Hotel Śląsk